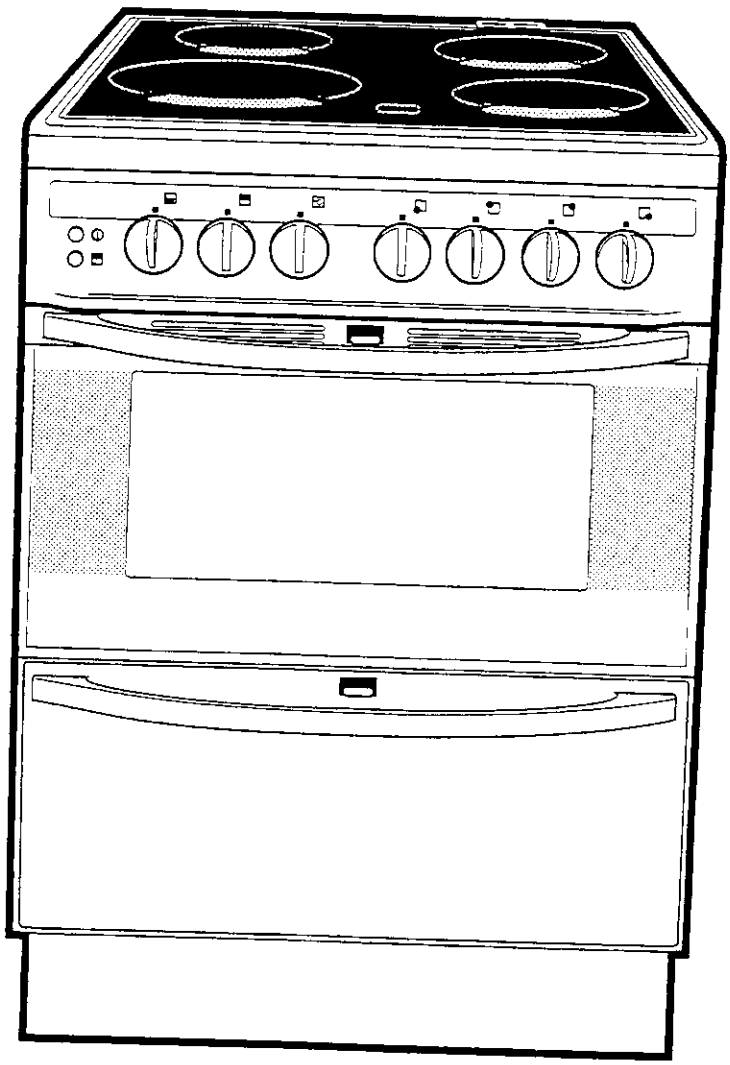
Electrolux

# Spis
# Liesi

CF 6015
CF 7015



# Viktigt att veta!

Läs bruks- och installationsanvisningen noggrant, innan du börjar använda din nya spis. Alla som använder spisen skall vara väl förtrogna med användningssätt och säkerhetsdetaljer. Spar bruks- och installationsanvisningen för eventuellt framtida behov. Dessutom måste den finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installationsarbeten, ev. ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen samt leda till person- och/eller egendomsskada.

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för skada på person och/eller egendom.

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och ev. överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Lossa stickproppen från vägguttaget alt ta säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet.
Kontakta AB Elektroservice för reparation.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn.
Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Undvik att spisen tippar vid onormal belastning; Montera tippskyddet.

Kontrollera barnsäkerheten:
Kastrullskyddet skall vara monterat samt luckspärren i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra vred och luckor.

Kärl, värmezoner och ugn blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Även andra ytor på spisen kan bli varma. Observera att värmezoner och kärl behåller värmen en tid efter användning.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Håll barn borta från ugnen. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Ugnen skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

Lägg inte papper, plast o. d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret, plasten att brinna/smälta

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen, t. ex. vid installation och vid städning bakom spisen.

Se till, av säkerhetsskäl, att handtag till kastruller och stekpannor inte sticker ut utanför spisen.

Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Håll glaskeramikhäll och ugn rena av hygien- och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.
Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar samt ev. varningstexter.

Service och eventuella reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Hjälp till att undvika olyckor även när spisen skall skrotas:
Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt luckornas spärrar ur funktion.

# Innehållsförteckning
# Sisällysluettelo


## Viktigt att veta 2

## För Användaren

Bekanta dig med:

Spisen 4
Manöverpanelen 4
Glaskeramikhällen 5
Ugnen och värmeskåpet 5
Säkerhetsutrustningen 6
Tillbehören 6

Innan du använder spisen

Förbehandla glaskeramikhällen 7
Rengör plåtarna/långpannan 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:

Glaskeramikhällen 8
Värmeskåpet 9
Ugnen 10

Så här sköter och rengör du:

Emaljerade ytor 12
Glaskeramikhällen 12
Ugnen och värmeskåpet 12
Lampor 13

Konsumentköp EHL 14
Service och reservdelar 14

Råd och tips vid

Praktiska problem 19
Tekniska problem 20

Tabell för

Matlagning 21
Grillning 21
Bakning 22

## För Installatören

Transportskador 14
Tekniska uppgifter 15
Elektrisk anslutning 15
Installation 16

## Tärkeä muistaa 23

## Käyttäjälle

Opi tuntemaan:

Liesi 24
Ohjauspaneeli 24
Keraaminen keittotaso 25
Uuni ja lämpöuuni 25
Turvavarusteet 26
Varusteet 26

Ennen kuin käytät liettä

Esikäsittele keraaminen taso 27
Puhdista leivinpellit/uuninpannu 27
Polta uunin suojarasva 27

Näin käytät:

Keraamista tasoa 28
Lämpöuunia 29
Uunia 30

Näin hoidat ja puhdistat:

Emaloituja pintoja 32
Keraamista keittotasoa 32
Uunia ja lämpöuunia 32
Lampuja 33

Takuu 34
Huolto ja varaosat 34

Neuvoja ja vinkkejä

Käytännön ongelmiin 39
Teknisiin ongelmiin 40

Taulukko

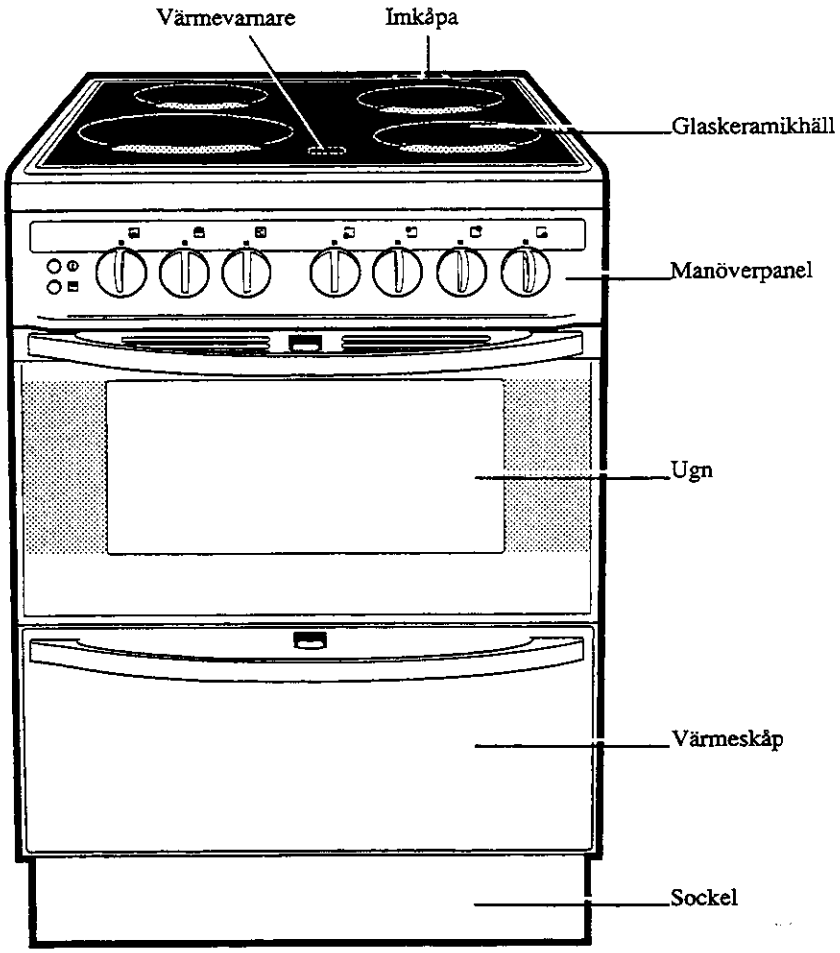
Ruoanvalmistuksen 41
Grillauksen 41
Paistamisen 42

## Asentajalle

Pakkauksen purkaminen 34
Tekniset tiedot 35
Sähköliitäntä 35
Asennus 36

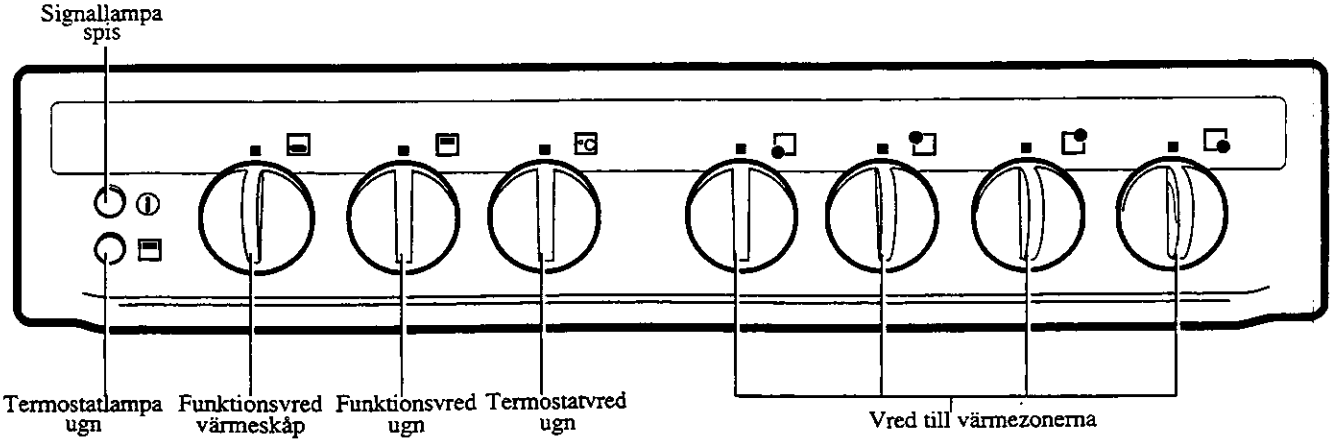
# Bekanta dig med:

## Spisen




Spisen har hjul baktill, för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i ugnshandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

## Manöverpanelen



# Innan du använder spisen:

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet skall vara monterat samt luckspärren fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med eller röra vred och luckor.

## Förbehandla glaskeramikhällen

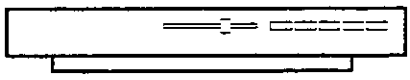
Gnid in ett tunt lager av det medföljande puts- och rengöringsmedlet på glaskeramikhällen. Använd en ren fuktig trasa eller ett hushållspapper. OBS! Torka sedan med en ren fuktig trasa bort eventuellt överflöd av medlet. Det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.

## Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och eventuellt handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

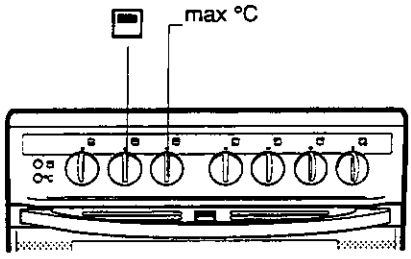
## Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Håll barn och djur borta från spisen. Den blir varm vid avbränning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.



Gör så här:

- Sätt på över/undervärme samt maximal temperatur.
- Stäng av när eventuell lukt och rökutveckling upphört.



# Så här använder du:

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och ev överkok tränga ner till spänningsförande delar. Gör spisen strömlös. Lossa stickproppen från vägguttaget alt. ta säkringarna (propparna) till spisen ur elskåpet. Kontakta AB Elektroservice för reparation.
Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. OBS! KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN. Värmezoner blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Håll barn borta från spisen. Värmezoner och kärl behåller värmen lång tid efter användning.
Lägg inte papper, plast o. d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få pappret, plasten att brinna/smälta. Se till, av säkerhetsskäl, att handtag till kastruller och stekpannor inte sticker ut utanför spisen. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten, dvs som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen. Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll.

## Glaskeramikhällen

Hällen har fyra värmezoner, som regleras med vred på manöverpanelen. Samtliga vred har steglösa lägen markerade från 0–12, där 12 ger den högsta värmen. Vreden kan vridas både med- och moturs. Den röda signallampan lyser så snart du vrider på ett vred.

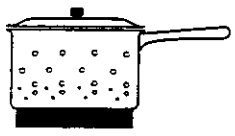
Glaskeramikhällen och kastrullens/stekpannans botten skall vara torr och ren innan du sätter kärlet på en värmezon. Vrid fram ett läge på vredet till värmezonen du valt. Effekten regleras av en elkomponent i spisen som automatiskt kopplar till och från värmezonen i olika långa tidsintervall. Ju högre inställning på vredet desto längre blir tiden för "tänd zon" i förhållande till "släckt zon". Vid låga inställningar på vredet är tiden för "tänd zon" så kort att värmespiralen inte blir rödlysande.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen. Vrid då ner till läge 1 eller 2 efter uppkok. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge.

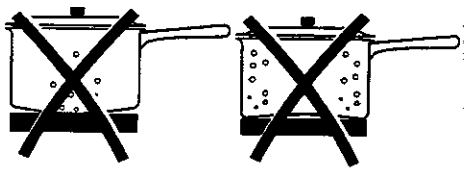
### Val av kärl

För att spara energi och tid bör kastrullens/stekpannans botten vara

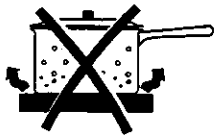
- minst lika stor som hela värmezonen
- slät (omönstrad)
- något konkav dvs bukta inåt. Vid uppvärmning kan botten böja sig utåt, men den bör aldrig bli konvex, dvs bukta utåt.



Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t ex en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.



En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid ev överkok.
Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.

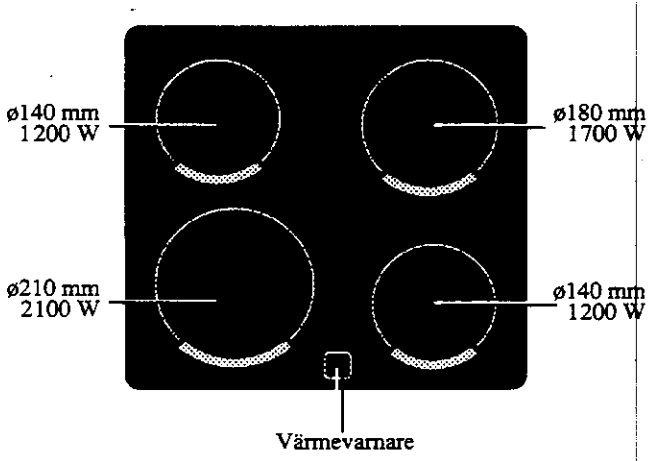


# Glaskeramikhällen

Glaskeramikhällen har fyra värmezoner och en värmevarnare. Under användning "lyser" respektive" slocknar" värmezonen när effekten slår till och från.

Samtliga värmezoner tänds och släcks i olika långa intervall beroende av temperatur. Hög värme ger långa inkopplingstider. Men även på maxläge tänds och släcks zonerna, då av ett överhettningsskydd, när värmen blir för hög.

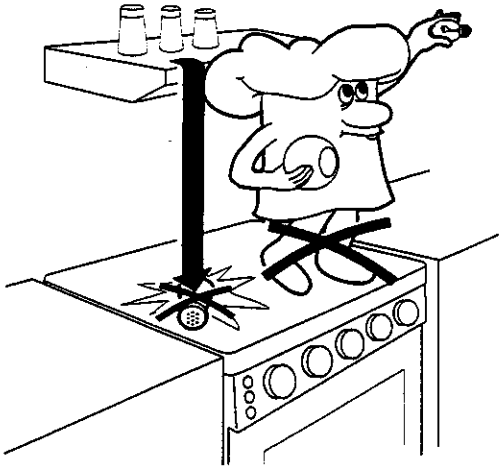
Värmevarnaren består av fyra lampor. Var och en lyser när motsvarande zon är varmare än ca 55°C, även om vredet är nollställt.




Glaset i hällen är hårt, slätt, härdigt mot värme, kyla och temperaturchocker, men – som allt glas – känsligt för slag av kantiga föremål.

Undvik att ha något ovanför spisen, kryddkvarnar o. d. kan ramla ner och spräcka hällen.

Stå aldrig på hällen, t. ex. vid byte av en glödlampa i taket.



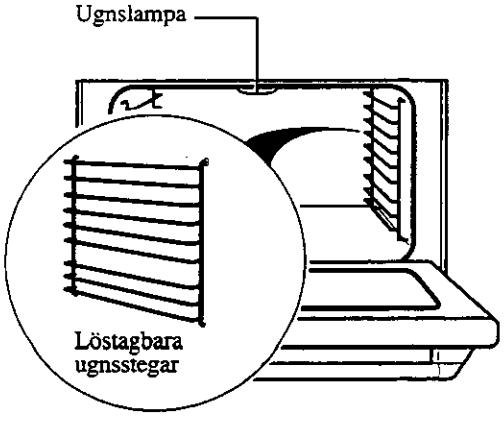
# Ugnen och värmeskåpet

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Foliet hindrar undervärmen. Emaljen kan överhettas och förstöras.

Ugnen har vanlig slät emalj och fem värmesystem

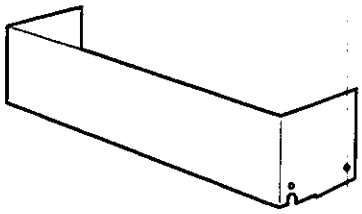
- konventionell värme, dvs över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- snabbstart

Ugnsluckan har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt.
Värmeskåpet har slät emalj.



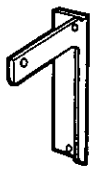
# Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard beträffande barnsäkerhet, under förutsättning att godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen, samt att kastrullskyddet monterats (se s. 18) och att luckspärren är i funktion.



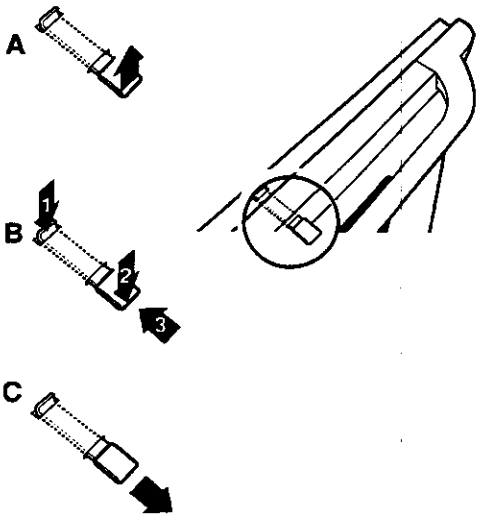
**Kastrullskyddet** monteras i hällens framkant. Med skyddet monterat försvårar du för barn att nå ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.

**Tippskyddet** monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t. ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.



Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

**Luckspärren** är vid leverans i funktion. Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan. **Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt (bild A), samtidigt som du drar luckan utåt.




För att sätta spärren **ur funktion**, öppna luckan (kontrollera att ugnen inte är varm).

1 Tryck ner haken på luckans överkant samtidigt som
2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
3 skjuter in den (bild B).

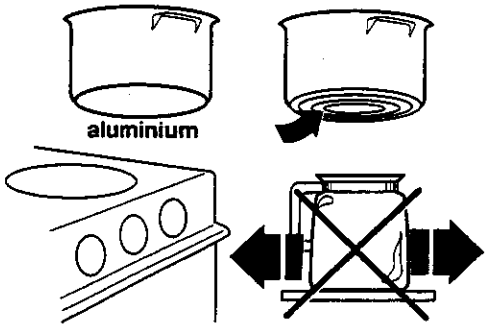
Om spärren inte är **i funktion**, dra ut spärren på luckans framsida (bild C).

# Tillbehören

- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- grillgaller
- tippskydd inkl monteringsdetaljer, art. nr 300 13 90-09
- rakbladsskrapa samt puts- och rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- kastrullskydd inkl monteringsdetaljer
  – för CF 6015, art. nr 305 10 52-21
  – för CF 7015, art. nr 305 10 52-22.

### Värt att veta

- Aluminium har god värmeledningsförmåga men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckarna tas bort med det medföljande rengöringsmedlet.
- Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än övriga material.
- Emaljerade bottnar (speciellt grovt mönstrade) och kastruller/kannor i glas kan, om de dras fram och tillbaka på hällen, slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- Från lackerade kastruller kan lackflagor lossna och bränna fast på hällen.




Vid nyanskaffning av kastrull eller stekpanna är det lämpligt att välja något som rekommenderas för glaskeramikhäll. T. ex. rostfri kastrull med sandwichbotten, dvs botten med lager av olika metaller.

## Värmeskåpet

Värmeskåpet har element i taket och håller en temperatur av ca 70°C. Det är avsett för varmhållning av mat. För uppvärmning av mat använder du ugnen.

Glöm inte att täcka över maten innan du sätter in den på ett galler i värmeskåpet.

# Ugnen

Håll barn borta från ugnen. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Använd väl isolerande grytlappar och ta ett stadigt grepp i det som skall ut ur ugnen.
Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir vid användning mycket varma. De behåller också värmen lång tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga ugnsvred skall vara nollställda.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones och dylikt.

Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten, emaljen kan överhettas och skadas.

För samtliga funktioner gäller att den gula termostatlampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar den (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

I ugnen kan du använda:

**konventionell värme,** dvs över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

**övervärme,** takelement inkopplat

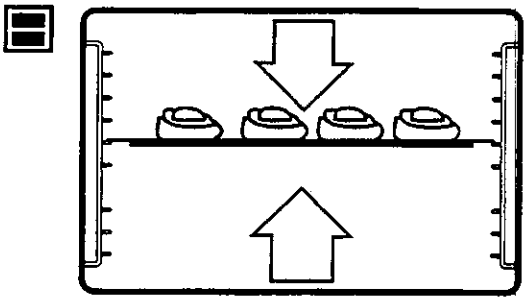
**undervärme,** bottenelement inkopplat

**grill,** grillelement i taket inkopplat

S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplat. Ställ då in en temperatur, när termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet. Kan även användas vid **gratinering.**

## Bakning/Matlagning

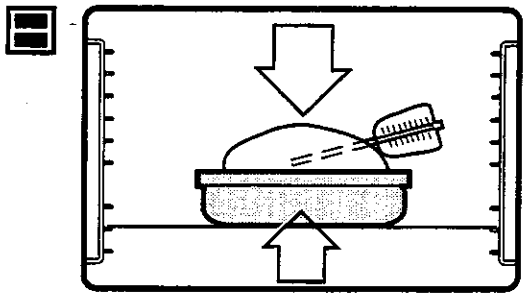
Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca 5 minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



## Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. För att skyn inte skall torka in och bränna fast, bör du välja en lagom stor ugnssäker form. Julskinka placeras lämpligen på ett stort stekfat eller i långpannan. Det bildas i regel mycket spad efter skinkan. OBS! Var försiktig när du tar ut den.

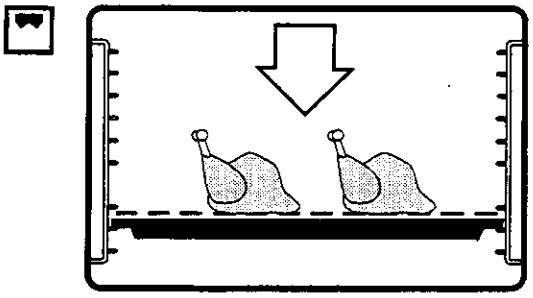
### Användning av stektermometer



Stick in termometerns spets i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Fett eller ben kan ge missvisande temperatur. Undvik att termometern stöter mot dessa.

Ställ in steken i ugnen, ugnsgallret på fals 1 eller 2. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila cirka 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

## Grillning

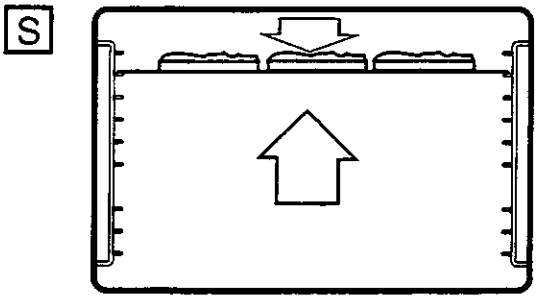


Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som skall grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på grillgallret. Krydda efter önskemål. Placera alltid en långpanna med folie under grillgallret för att samla upp fettstänk mm. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o. d. placeras högt upp i ugnen medan t. ex. tjocka revbensspjäll placeras på fals 1 eller 2.

Ställ funktionsvredet på ▀ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3– 5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.

## Snabbstart



Ställ funktionsvredet på S . Grill- och bottenelement är då inkopplade. Ugnen är varm när termostatlampan slocknar. Det tar ca 7 minuter att värma upp ugnen till 200°C. Välj därefter önskad funktion.

Snabbstarten kan även användas vid **gratinering** (färgsättning) av varma rätter. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur.

# Så här sköter och rengör du:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm, när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll och ugn rena av hygien- och säkerhetsskäl. Påbyggda fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningens och rengöringsmedlets anvisningar samt ev varningstexter. Nollställ samtliga vred vid byte av trasig lampa, följ bruksanvisningen.

## Emaljerade ytor

Rengör emaljerade ytor med en ren trasa och varmt vatten, eventuellt tillsatt med lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljen.

## Glaskeramikhällen

En nedsmutsad häll försämrar värmeöverföringen mellan kärl och häll. Torka efter användning av hällen med en ren fuktig trasa.

**Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:**

- Använd rakbladsskrapan för att ta bort fläckar o. d.
- **Överkok** skall **genast** tas **bort,** innan hällen svalnat. Speciellt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (marmelad, saft o. d.), smält plast och aluminiumfolie.
- När värmevarnaren slocknat, rengörs hällen med det medföljande puts- och rengöringsmedlet.
- Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen.
- Gnid rent med en ren fuktig trasa eller hushållspapper.
- Torka – med en ren fuktig trasa – bort eventuellt överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång.
- För att slippa regnbågsliknande fläckar skall hällen vara torr när den värms upp nästa gång.

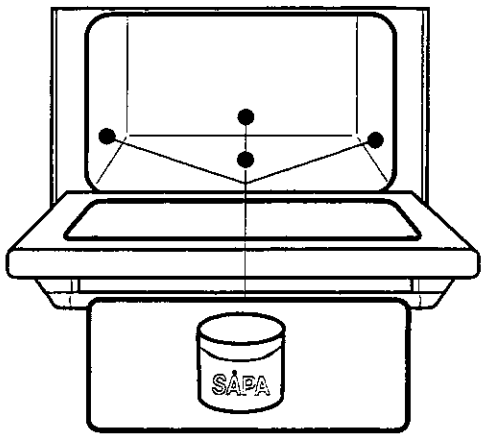
Använd aldrig skurmedel, repande svampar, ugnsrengöringsmedel o. d. på glaskeramikhäll.

## Ugnen och värmeskåpet

Efter användning torkas ugnen och värmeskåpet ur med varmt vatten gärna med handdiskmedel tillsatt.

**Gör så här vid kraftigare nedsmutsning av ugnen:**

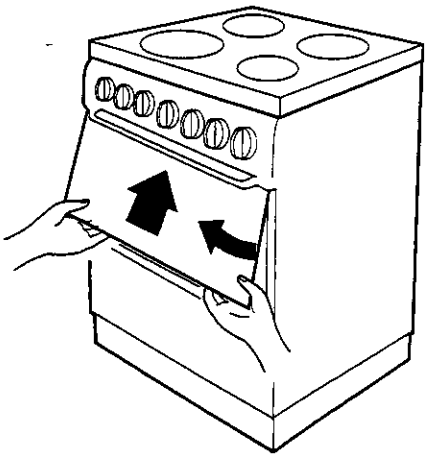
- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t. ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▣ över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten och torkas. Eventuellt kan du behöva gnida försiktigt med tvålull.
- Upprepa behandlingen vid behov.



## Ugnsluckan

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel.
Luckan har dubbla glas. Vid rengöring kan du ta bort det yttre glaset. Fatta då glaset med båda händerna och lyft det uppåt samt utåt (se bild). Använd ett fönsterputsmedel med ammoniak för rengöring av glasen.

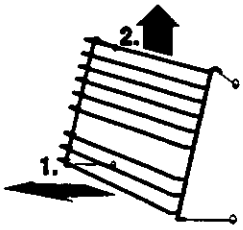
Viktigt! Var försiktig så att du inte skadar glaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.



## Ugnsutrustningen/Tillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stege och galler i diskmaskin eller i varmt vatten och handdiskmedel.
Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvålull.

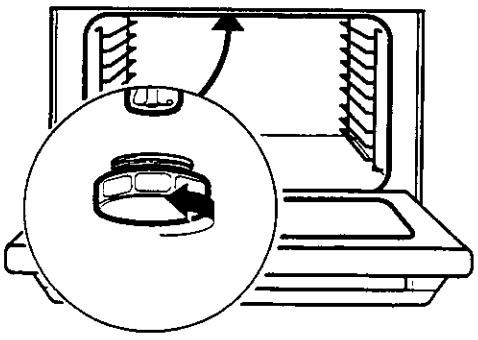
Plåt och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten, ev. med tillsats av handdiskmedel. De kan vid behov skrapas av med bakplåtsskrapan. Till fastbrända fläckar kan du använda tvålull. Torka torrt med hushållspapper.




# Lamporna

## Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Skruva av skyddsglaset.
3 Skruva ur den trasiga lampan.
4 Sätt i en ny ugnslampa med E–14 sockel, märkt 230– 240V, 15 W och 300°C.
5 Återmontera skyddsglaset.



## Panellampor

Dessa är av glimlampetyp. Vid eventuellt fel, kontakta AB Elektroservice.

# Transportskador

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall omedelbart anmälas till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

# Service och reservdelar

Sevice och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillahandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

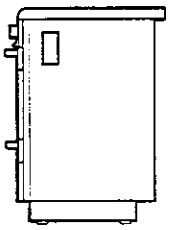
Service och reservdelar kan du erhålla från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.

Mod .....

Prod nr .....

Ser nr .....



För service och reservdelar i **Finland** ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet samt HUOLTOLUX- affärerna i Helsingfors, Tammerfors, Björneborg, och Åbo.

| | |
|---|---|
| Huoltolux, Helsingfors | tel 90 - 77 001 |
| Huoltolux, Tammerfors | tel 931 - 229 100 |
| Huoltolux, Björneborg | tel 939 - 323 300 |
| Huoltolux, Åbo | tel 921 - 511 600 |

Spisen har i Finland ett års garanti. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och de finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Garantin omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

# Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

# Tekniska uppgifter

| | CF 6015 | CF 7015 |
|---|---|---|
| MÅTT (mm) | | |
| bredd | 597 | 697 |
| höjd, vid leverans | 900 | 850 |
| djup | 595 | 595 |
| VOLYM (liter) | | |
| ugn | 48 | 55 |
| värmeskåp | 28 | 32 |
| TOTAL EFFEKT (Watt) | | |
| 230 V- spis | 9 465 | 9 465 |
| 400 V- spis | 9 482 | 9 482 |

| VÄRMEZONERNA | STORLEK (mm) | EFFEKT (Watt) |
|---|---|---|
| bakre vänstra | 140 | 1 200 |
| bakre högra | 180 | 1 700 |
| främre vänstra | 210 | 2 100 |
| främre högra | 140 | 1 200 |

BELYSNING
Panel:
Signal/Temostatlampor av glimlampetyp

Ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230– 240 V, 15 W och 300°C

**Med reservation för ändringar**

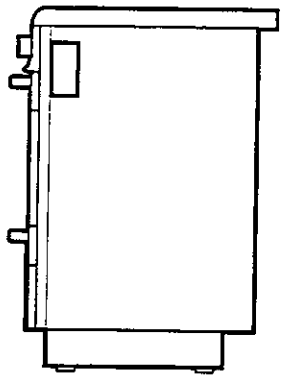
# Elektrisk anslutning

Eventuella ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra spisen och leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

| Spänning | | Säkring |
|---|---|---|
| 230 V | 1 fas | 20 A |
| | 3 Nfas | 3x 10 A |
| 400 V | 2 fas | 16 A |
| | 3 fas | 3x 10 A |

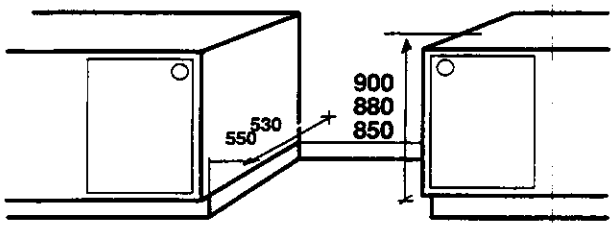
Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten, se spisens högra sida.



# Installation

Tippskyddet skall monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t. ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka. Obs! Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kastrullskydd skall monteras för att göra det svårare för barn att nå kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig. Se till att luckspärren är i funktion, för att göra det svårare för barn att öppna luckan.
Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Avemballera spisen. Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).




CF 6015 har fast sockel anpassad till 900 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel. Endast sockelns placering i djupled kan ändras (se nästa sida).

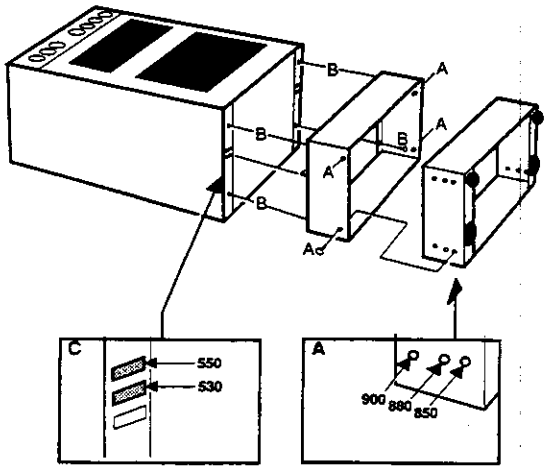
CF 7015 har teleskopsockel och levereras för att passa till 850 mm bänkhöjd och 530 mm skåpsockel. Stämmer inte höjd och djup kan teleskopsockeln ändras för att passa till 880 eller 900 mm bänkhöjd, resp 550 mm skåpsockel (se nedan).

## Ändring av sockelhöjd och -djup

### Teleskopsockel

Skall båda måtten ändras görs det samtidigt. Läs hela förloppet innan du börjar ändra.

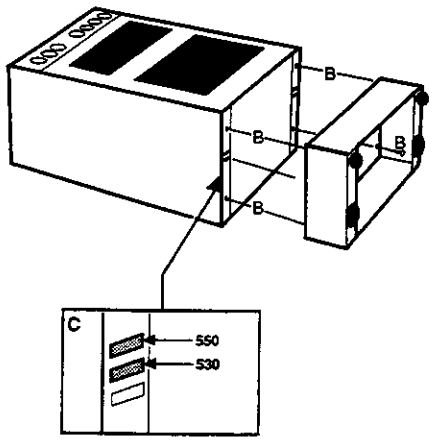
530 mm är minsta sockeldjup för spisen.
Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.




1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t. ex. frigolit från emballaget som distans mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna A (4 st, se bild). Om du **endast** vill ändra **höjden** dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr. o. m. punkt 5.
För **ändring** av **djupet** drar du ut sockeln helt.
3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.
4 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.
5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild).
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

### Fast sockel

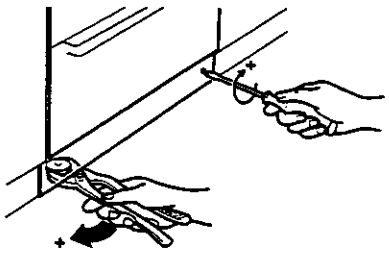
530 mm är minsta sockeldjup för spisen.
Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid hög belastning på luckan.




1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t. ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.
3 Välj läge C 550 mm (se bild) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B.
4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.

## Nivåjustering

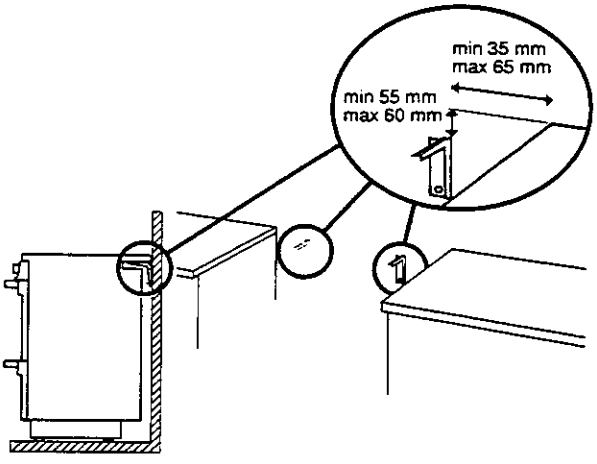
Placera ett vattenpass, eller en stekpanna med vatten i på spisen och kontrollera att spisen står plant. Om spisen inte står plant kan du höja/sänka fötterna i framkanten och hjulen i bakkanten. All ev justering (- 6, +12 mm) görs framtill på sockeln. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



## Montering av säkerhetsutrustning

### Tippskyddet

Tippskyddet monteras på väggen bakom spisen, på vänster eller höger sida.




1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).
2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifter (se bild), gäller för montering både på vänster som höger sida.

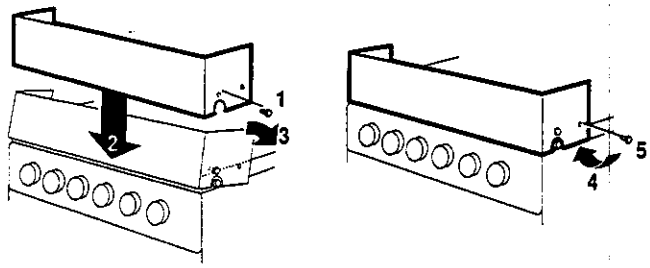
   OBS! Om utrymmet, för spisen mellan bänkskåpen, är större än spisens bredd måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

- Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

## Kastrullskyddet

1 Tryck in propparna i de främre hålen.
2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3 Vrid skyddet snett nedåt och
4 sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5 Lås med de bakre propparna.




## Luckspärren

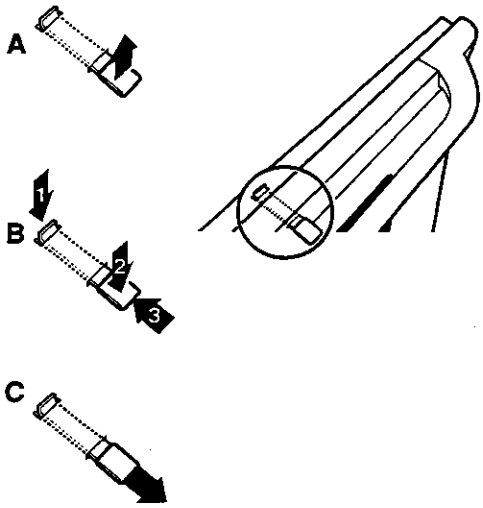
Spisen levereras med ugnsluckans spärr i funktion.
**Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt (bild A), samtidigt, som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion.** Öppna luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

1 Tryck ner haken på luckans överkant, samtidigt som
2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
3 skjuter in den (bild B).

För att sätta spärren **i funktion.**

- Dra ut spärren på luckans framsida (bild C).



# Råd och tips vid praktiska problem

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|---|---|---|
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta. | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt. | Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept. |
| | Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. | Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation. |
| | För lite jäst eller bakpulver. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd. |
| | För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan | Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45- 50°C. |
| Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra. | För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd. | Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska. |
| | För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| Bakverk/maträtter blir för mörka. | Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt. | Kontrollera att du ställt in rätt temperatur. |
| | För högt placerat bakverk/maträtt ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen. | Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering. |
| Bakverk/maträtter blir ljusa | Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen. | Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen. |
| | Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar. | Byt eventuellt till mörkare formar. |

# Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag.

| PROBLEM | ORSAK | ÅTGÄRD |
|---|---|---|
| Spisen fungerar inte. | Spisen får inte ström. | Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.<br><br>Byt trasig säkring.<br>OBS! En säkring per fas.<br><br>Kontrollera att eventuell jordfelsbrytare är tillslagen. |
| Det tar lång tid att koka/steka. | Olämplig kastrull, stekpanna. | Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t. ex. aluminium. |
| | Vredet felinställt. | Det är i regel lämpligt att koka/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning. |
| Glaskeramikhällen är flammig. | Fel rengöring av hällen. | Rengör hällen noggrant efter anvisningarna (se s. 12). |
| Ugnslampan lyser inte. | Lampan är sönder eller dåligt isatt. | Kontrollera att den är ordentligt isatt. Byt trasiga lampa (se s. 13). |
| Luckspärren fungerar inte. | Spärren är inte satt i funktion. | Sätt spärren i funktion (se s. 6). |

# Tabell för matlagning

| | UGNS–TEMPERATUR | FALS–PLACERING | KÖTTETS INNERTEMP °C |
|---|---|---|---|
| STEKNING | | | |
| Filé (fläsk, vilt, nöt) | 175 | 1–2 | 60 |
| Fläskkarré | 175 | 1–2 | 85 |
| Kalvstek | 175 | 1–2 | 70–75 |
| Kyckling | 175 | 2–3 | – |
| Revbensspjäll | 175 | 2–3 | – |
| Rostbiff (jämnt rosa snittyta) | 125 | 1–2 | 60 |
| Rostbiff (rosa i mitten) | 175 | 1–2 | 60 |
| Sadel (lamm, vilt) | 175 | 1–2 | 70–75 |
| Skink-, bogbladsstek | 175 | 1–2 | 80–85 |
| Skinka (rimmad) | 125 | 1–2 | 75 |
| Skinka (i folie, rimmad) | 175 | 1–2 | 75 |
| Stek (kalv, lamm, nöt, vilt) | 175 | 1–2 | 70–75 |
| Tjälknöl | 70–75 | 1–2 | 60–65 |
| MATRÄTTER | | | |
| Fisk, kokning | 200 | 1 | |
| Fisk, stekning | 200–225 | 1–2 | |
| Gratänger | 225 | 2–4 | |
| Köttfärslimpa | 175–200 | 2–3 | |
| Köttbullar i långpanna | 200–225 | 3–4 | |
| Omeletter | 200–225 | 3–4 | |
| Piroger | 225 | 4 | |
| Pizza | 250 | 4 | |
| Potatis, bakad | 225 | 3–4 | |
| Puddingar, lådor | 200–225 | 2–3 | |
| Strömmingsflundra | 225 | 3–4 | |
| Suffléer | 175–200 | 4 | |
| Ugnspannkaka | 225 | 4 | |

| **Grillning** | UGNS–TEMPERATUR | FALS–PLACERING | KÖTT | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Tjocklek i cm | Cirkatid per sida |
| Biff | 275 | 6–7 | 1,5 | 2,5 – 3,5 |
| Entrecôte | 275 | 6–7 | 1,5 | 5 |
| Fläsk, -karré, -kotlett | 250 | 6–7 | 1,5 | 6 – 10 |
| Grillkorv | 275 | 7 | – | 5 (totaltid) |
| Hamburgare 100 g, djupfryst | 275 | 7 | 1,0–1,5 | 4 – 5 |
| Kyckling i halvor | 225 | 1–2 | – | 20 – 25 |
| Lever | 275 | 6 | 1,0–1,5 | 4 – 5 |
| Revbensspjäll, tjocka | 225–250 | 1–2 | – | 30 – 40 |

**Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.**

# Tabell för bakning

| | UGNS–TEMPERATUR | FALS–PLACERING | TID MINUTER |
|---|---|---|---|
| MATBRÖD | | | |
| Bondbröd | 225 | 1 | 30– 35 |
| Bullar (råg, graham) | 225 | 4 | 10– 12 |
| Formbröd/limpor - lätta | 200–225 | 1 | 30– 40 |
| Limpor - tunga | 175–200 | 1 | 50– 60 |
| Hålkakor | 200–225 | 4 | 10– 15 |
| Kuvertbröd/småfranska | 225–250 | 4 | 8– 12 |
| Scones | 225–250 | 4 | 8– 10 |
| VETEBRÖD | | | |
| Bullar | 225 | 4 | 8– 10 |
| Längder/kransar | 200–225 | 1 | 15– 20 |
| Skorpor (färgsättning) | 200 | 4 | 10– 15 |
| Skorpor (torkning) | 100 | 2–3 | 90–120 |
| MJUKA KAKOR | | | |
| Muffins | 225 | 4 | 10– 12 |
| Rulltårta | 225–250 | 4 | 5– 7 |
| Sockerkaka (lätt) | 175–200 | 1 | 35– 45 |
| Sockerkaka (tung) | 150 | 1 | 50– 60 |
| Tårtbotten | 175–200 | 1–2 | 30– 40 |
| SMÅKAKOR | | | |
| Maränger | 100–125 | 4 | 40– 50 |
| Mazariner | 175–200 | 4 | 15– 20 |
| Mördegskakor | 175–200 | 4 | 5– 10 |
| Pepparkakor | 175 | 4 | 5– 7 |
| Smördegskakor | 200–225 | 4 | 5– 12 |

## Allmänna råd:

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger.
Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler. Täck med en bakduk, om det inte är ett bondbröd eller liknande som du vill ha en knaprig yta på.

Ugnen har sju falser och värmeskåpet två (se bild).
Falserna räknas nerifrån.